



SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024

PROCESSO ADM. LICITATÓRIO Nº 009/2024

OBJETO: “Registro de preço para aquisição de alimentos perecíveis destinados para as unidades escolares municipais, estaduais, projetos, ETEC, pelo período de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação da Coordenadoria Municipal da Educação, conforme especificações do Anexo I do Edital”

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 15/03/2024

HORÁRIO: 08h30 (horário de Brasília/DF)

SISTEMA ELETÔNICO UTILIZADO: BLL COMPRAS

ENDEREÇO

<https://bllcompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=0>
“PROMOTOR”, inserir: “Taquarituba”

ELETRÔNICO:

caixa de texto:

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE

MODO DE DISPUTA: ABERTO

TIPO: AMPLA CONCORRÊNCIA

PREFERÊNCIA ME/EPP: SIM

ORIGEM DOS RECURSOS: 01-Municipal - Tesouro, 05- Federal – Quota Salário Educação-QSE e 05- Federal - PNAE.

ÓRGÃO SOLICITANTE: COORDENADORIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

ENDEREÇO PARA RETIRADA DO EDITAL: PAÇO MUNICIPAL, SITE:

www.taquarituba.sp.gov.br, www.bllcompras.com, e-mail: licitacao@taquarituba.sp.gov.br.

PREÂMBULO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARITUBA**, localizada na Av. Gov. Mario Covas, nº 1915, Novo Centro, Taquarituba/SP, Telefone (14) 3762-9666, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021,



Decreto Municipal nº 457 de 29/12/2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

A licitação será dirigida pelo Agente de Contratação nomeado pelo Decreto nº 08/2024, designado como Pregoeiro conforme artigo 10 da Decreto Municipal nº 457/2023, auxiliado pela equipe de apoio devidamente designada.

Integram este ato convocatório os seguintes ANEXOS:

- I - TERMO DE REFERÊNCIA;
- II - MODELO DE FORMULÁRIO DE PROPOSTA;
- III - MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA;
- IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o “*Registro de preço para aquisição de alimentos perecíveis destinados para as unidades escolares municipais, estaduais, projetos, ETEC, pelo período de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação da Coordenadoria Municipal da Educação, conforme especificações do Anexo I do Edital*”, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será dividida em LOTES, conforme tabela constante do Termo de Referência, Anexo I do edital, facultando ao licitante a participação em quantos LOTES forem de seu interesse.

1.3. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação e que estiverem cadastradas no sistema BLL, em atividade econômica compatível com o seu objeto, e sejam aptas para participar de procedimentos eletrônicos.

2.1.1. O licitante deverá estar credenciado, preferencialmente de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

2.1.2. O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação nos termos do regulamento do sistema.



2.1.3. A PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARITUBA está isenta de quaisquer custos de operacionalização e uso do sistema www.bllcompras.org.br, ficando a cargo do(a) licitante vencedor(a) do certame os encargos financeiros ou de qualquer espécie estabelecidos com a promotora do sistema, nos percentuais compatíveis com o objeto licitado neste edital de acordo com o termo contratual ajustado entre as partes (Licitante/BLL - Bolsa de Licitações e Leilões) referentes à utilização dos recursos de tecnologia da informação.

2.1.4. As microempresas ou empresas de pequeno porte, caso queiram optar pelo tratamento diferenciado e favorecido instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão quando do cadastramento da proposta inicial de preços a ser digitado no sistema, informar no campo próprio sua condição como empresa (ME ou EPP).

2.1.5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.2. Poderão participar deste Pregão empresas pessoas jurídicas reunidas em consórcio, observas as seguintes regras:

2.2.1. Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

2.2.2. Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

2.2.3. Admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

2.2.4. Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

2.2.5. Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.



2.2.6. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio.

2.2.7. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.7.3. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;



2.7.4. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.5. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.6. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.2. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.10. A vedação de que trata o item 2.7.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL - Bolsa de Licitações e Leilões, a qual por meio de seu operador designado indicará implícito conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.



3.2. O acesso do operador ao pregão, para efeito de registrar a proposta e dar lances em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

3.3. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa de Licitações e Leilões.

3.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações e Leilões a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

3.6. A participação no Pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente registro da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

3.7. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

3.8. É vedado ao fornecedor identificar-se em sua proposta ao lançá-la no sistema ou no decorrer da sessão do pregão, sob pena de desclassificação do licitante.

3.8.1. Em se tratando de produtos ofertados com exclusividade pelo licitante, ou sendo o caso de fabricação própria, ou execução de serviços, os campos marca e modelo a serem preenchidos na plataforma, devem ser efetuados de maneira que não a identifique, e para que não haja violação editalícia e legal, recomenda-se o texto: "marca própria" ou escrita similar, pois, qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa identificá-lo, será passível de **DECLASSIFICAÇÃO** do certame.

3.9. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3042-9909 e 3091-9654, ou através da Bolsa de Licitações e Leilões ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

3.10. O licitante deverá estar credenciado, preferencialmente de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO



4.1. As licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente, os documentos de habilitação exigidos no edital, e a proposta de preços com a descrição do objeto ofertado, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de do sistema eletrônico.

4.3. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, bem como é de sua total responsabilidade os valores ofertados via sistema.

4.4. Até a abertura da sessão pública, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

4.5. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação da licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário do LOTE;

5.1.2. Marca;

5.1.3. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

5.1.4. A proposta de preços, poderá ser preenchida conforme Modelo de Proposta de Preços - Anexo II deste edital.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no valor de referência constante da presente licitação, adotando-se a regra geral de publicidade do orçamento estimado, nos termos do art. 24 da Lei n.14.133, de 2021, sob pena de desclassificação de sua proposta, o que deve ser analisado após a fase de lances;

5.9.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 5.9.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo município e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3 **Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.**

6.4 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.



6.5 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.6 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.7 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.8 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.9 **O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do LOTE.**

6.10 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.11 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.12 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser conforme ESTABELECIDO NO ANEXO I DO EDITAL.

6.13 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.14 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto**", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.14.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.14.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.14.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.14.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.



6.15 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.16 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.17 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.18 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.19 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.20 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.21 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.22 Nessas condições, as propostas das microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada e serão convocadas pelo Pregoeiro para que apresentem preço inferior ao do mais bem classificado, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

6.22.1 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.23 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.23.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.



6.23.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.23.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.23.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.23.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.24 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7 DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<http://www4.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relacao-de-apanados>);

b) Relação de Apenados do Tribunal de Contas da União (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>);e

c) Certidão negativa correcional (ePAD, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://certidoes.cgu.gov.br/>).

d) Certidão Negativa perante o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade (CNIA-CNJ) (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form).

7.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu(s) sócio(s) administradores, por força do artigo 160 da lei 14.133/21.

7.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.



7.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, dentre outros, respeitado o Artigo 160 da Lei 14.133/21.

7.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 6.22 deste edital.

7.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1 contiver vícios insanáveis;

7.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.7.2.1 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.7.3 apresentar preços inexeqüíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4 não tiverem sua exeqüibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexeqüibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1 A inexeqüibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:



7.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

7.9.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.10 Será exigida a **APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA** de **todos os itens** presentes no Anexo I, sendo que o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.10.1. A proponente classificada em primeiro lugar deverá enviar amostra dos itens para análise, na sede da Prefeitura Municipal, sito a Av. Gov. Mario Covas nº 1915 - Novo Centro - Taquarituba/SP, respeitado o prazo máximo de 15 (quinze) dias ÚTEIS.

7.10.2. Deverá ser apresentada amostra de 01 (um) pacote de cada item, com identificação constando o número do processo e o nome da empresa proponente.

7.10.2.1. A **empresa vencedora** deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada produto, ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto, Registro de rótulo, Registro SIF/SISP/SIM ou SISBI, Laudo Bromatológico dos itens ofertados, Licença Sanitária Estadual ou Municipal; Cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBC Inmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis **(TAIS DOCUMENTOS SERÃO EXIGIDOS APENAS DA EMPRESA VENCEDORA, CONFORME DORAVANTE DESCRITO NO ITEM "b" do 8.1.4.**

7.10.2.2. Os laudos bromatológicos deverão ser emitidos por laboratório oficial. Para os itens de Carne Bovina deverá ser apresentado características físico-química: teor de colágeno 1% (máximo) através do laudo bromatológico.

7.10.2.3. Não serão aceitas amostras que não apresentarem as fichas técnicas correspondentes.

7.10.2.4. Os Documentos e amostras apresentadas serão analisados pela Equipe Técnica nomeada, a fim de conferir a compatibilidade destes para com as descrições dos Anexos deste Edital.



7.10.2.5. Havendo rejeição dos documentos e amostras, a licitante será desclassificada e, observada a ordem de classificação, serão convocadas as demais licitantes, com vistas à celebração da contratação.

7.10.2.6. A licitante que não apresentar ou tiver documentos e amostras rejeitadas estará sujeita à aplicação das penalidades previstas em lei.

7.11. Conforme especificações do Edital, para serem **analisadas pela equipe técnica da Coordenadoria Municipal da Educação**, nomeados pela Portaria CME Nº 42 de 08 de novembro de 2023 – “*Designa Comissão de Avaliação de amostras de insumos da Merenda Escolar*”.

7.11.1. A Comissão de análise além da conferência da documentação, realizará ainda a análise visual dos itens apresentados, seguindo a tabela a seguir:

7.11.1.1. Será aprovado o item que obtiver o índice mínimo de 75% de aprovação média.

7.11.1.2. Será considerado reprovado o item que obtiver índice menor de 50% em qualquer quesito.

ITEM AVALIADO		OBSERVAÇÃO
ESTADO DA EMBALAGEM	Índice de Satisfação: () ÓTIMO – 100% () BOM – 75% () REGULAR – 50% () RUIM – 25 % () PÉSSIMO – 0%	
INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS	Índice de Satisfação: () Atende ao descritivo do Edital - 100% () Não atende ao descritivo do Edital – 0%	
PESO	Índice de Satisfação: () Atende ao descritivo do Edital - 100% () Não atende ao descritivo do Edital – 0%	
APARÊNCIA DO PRODUTO	Índice de Satisfação: () ÓTIMO – 100% () BOM – 75% () REGULAR – 50% () RUIM – 25 % () PÉSSIMO – 0%	



a) As amostras deverão estar identificadas com o nome da Empresa vencedora e o número do item, bem como o número do processo, devendo a marca/procedência da amostra ter sido apresentada na proposta comercial.

b) Os Documentos e amostras apresentadas serão analisados pela Equipe Técnica nomeada, a fim de conferir a compatibilidade delas para com as descrições dos Anexos deste Edital.

c) Havendo rejeição dos documentos e amostras, a licitante será desclassificada e, observada a ordem de classificação, serão convocadas as demais licitantes, com vistas à celebração da contratação.

d) A licitante que não apresentar ou tiver documentos e amostras rejeitadas estará sujeita à aplicação das penalidades previstas em lei.

e) As AMOSTRAS apresentadas deverão corresponder às mesmas características e MARCA do produto que, sendo vencedora, deverá a CONTRATADA fornecer e, deverão estar dentro dos padrões e Ficha Técnica.

7.12. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.13. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.14. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8 DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. As licitantes deverão juntar via sistema, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação, porém a análise se dará apenas para o licitante vencedor.

a) As empresas consorciadas deverão apresentar, individualmente a demonstração de habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e qualificação econômico-financeira.

b) As empresas consorciadas deverão apresentar a comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados e indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

8.1.1. Habilitação jurídica:



- a) Registro empresarial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade empresária ou simples, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade não empresária, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- e) Em se tratando de Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

8.1.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual e Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio da licitante.
- e) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

8.1.2.1. Em qualquer caso serão aceitas certidões negativas, certidões positivas com efeito de negativa, ou outras provas de regularidade equivalentes, na forma de Lei.

8.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência e recuperação judicial ou extrajudicial, ou certidão que comprove plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente,



expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

8.1.4. Outras Comprovações:

a) Declaração subscrita por representante legal da licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme modelo mostrado no Anexo III deste Edital.

b) Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestado (s) emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimento pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do (s) lote (s) que estiver ofertando

c) Apenas as empresas consagradas vencedoras deverão apresentar amostras e laudos bromatológicos conforme disposição contida no item 7.10 e seguintes.

8.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

8.3. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

8.3.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.4. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.4.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no sistema serão enviados por meio eletrônico, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.5. A verificação no sistema ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.5.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.5.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou



exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)).

8.6.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.6.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.7. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.4.1.

8.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8.10. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DOS RECURSOS

9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.2. **O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.**

9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

9.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;



9.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

9.3.3. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

9.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

9.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.bll.org.br.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

10.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação, quando exigível;

10.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;



10.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4. Deixar de apresentar amostra, quando exigível;

10.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

10.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

10.1.5. Fraudar a licitação.

10.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

10.1.8. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

10.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1. Advertência;

10.2.2. Multa;

10.2.3. Impedimento de licitar e contratar e,

10.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.



10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2. As peculiaridades do caso concreto.

10.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

10.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.

10.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do município de Taquarituba, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação



assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

10.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, via sistema, pelo e-mail: licitacao@taquarituba.sp.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada na sede do Paço Municipal, sito a Av. Gov. Mario Covas nº 1915 - Novo Centro.

11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.



11.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

11.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E FORMAÇÃO DE CADASTRO DE RESERVAS

12.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

12.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

12.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

12.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

12.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

12.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12.8. Da Formação do Cadastro de Reserva:

12.8.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:



a) dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

12.8.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

a) A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

b) Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.8.3. A convocação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

b) quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 123 e art. 124 do Decreto nº 457/2023.

13 - DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento devido ao Contratado será efetuado da seguinte forma:

13.1.1. Ao contratado, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, devidamente autorizada e atestada pelo(s) responsável(eis) e registrada no Setor competente e empenhada na Contabilidade da Prefeitura Municipal de Taquarituba.

13.1.2. Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento fluirá da sua reapresentação.

13.2. Os pagamentos serão efetuados no prazo de ATÉ 30 (trinta) dias, após a o devido recebimento pelo responsável, através de crédito em conta corrente a ser fornecida pelo Contratado.

13.3. Não será concedida antecipação de pagamento do crédito relativo ao fornecimento, ainda que a requerimento do interessado.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.



14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.taquarituba.sp.gov.br e www.bllcompras.org.com.

Taquarituba, 1º de março de 2024.

JEDSON HENRIQUE TOLEDO DE CARVALHO
Coordenador Municipal de Compras



ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024

PROCESSO ADM. LICITATÓRIO Nº 009/2024

OBJETO: “Registro de preço para aquisição de alimentos perecíveis destinados para as unidades escolares municipais, estaduais, projetos, ETEC, pelo período de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação da Coordenadoria Municipal da Educação, conforme especificações do Anexo I do Edital”

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DEFINIÇÃO DO OBJETO

A Coordenadoria Municipal da Educação de Taquarituba necessita adquirir Gêneros Alimentícios Perecíveis (Carnes, Congelados e Frios), para pleno atendimento das demandas referentes ao fornecimento de Merenda Escolar as Redes de Ensino Estadual, Municipal, ETEC e Projetos Sociais, a fim de atender as necessidades nutricionais das crianças e jovens conforme os dispositivos legais do Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE e convênio de fornecimento de alimentação escolar.

1.1 - Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Carnes, Congelados e Frios) destinados às unidades escolares municipais, estaduais, projetos e ETEC, voltados a produção da Merenda Escolar nas referidas unidades, conforme o que segue em descrição, lotes e quantidades.

2 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Vale lembrar que se pretende o registro de preços para aquisição de alimentos do gênero Perecíveis (Carnes, Congelados e Frios), destinados para unidades escolares municipais, estaduais, projetos, ETEC, pelo período de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação dessa Coordenadoria Municipal da Educação, conforme especificações do Anexo I do Edital.

Trata-se, portanto, de atendimento de (dezoito) unidades que fornecem cerca de 11.000 (onze mil) refeições, para aproximados 4.700 (quatro mil e setecentos) alunos, diariamente. Muitos destes alunos, vivem em condições de vulnerabilidade social e assim, dependem da alimentação escolar para complementar o ciclo de refeições diárias, necessárias para viabilizar seu bom desenvolvimento tanto no aspecto físico, quanto cognitivo, de forma que, a contratação de fornecedor de gêneros alimentícios perecíveis é extremamente relevante para viabilizar o fornecimento de refeições saudáveis e nutricionalmente adequadas.



Diante do universo das unidades escolares, pretende-se a uniformização de procedimentos na busca da melhor eficiência possível, consistente no fornecimento adequado e satisfatório dos produtos pelas reduzidas possíveis contratadas, com otimização de recursos temporal e humano, focando-se no preparo e organização do bem final, que é a refeição.

Desta forma, a escolha da contratação em lotes, cujos itens possuem características pertinentes, especialmente ao dizer que compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Fato significativo ainda, se relaciona as entregas, sendo uma necessidade de fornecimento em 18 unidades, ponto a ponto, onde a entrega por lotes torna-se mais eficiente e segura, pois se tratando de unidades escolares, onde em várias, ocorre a presença de crianças pequenas, o menor fluxo de pessoas estranhas ao ambiente escolar é o mais adequado.

Tal modalidade em lotes, se justifica pela necessidade de manutenção do serviço contínuo e de primeira necessidade, que é a alimentação escolar. Tendo em vista, que com um número maior de fornecedores, ocorre maior risco de desabastecimento por não cumprimento do contrato, onde a falta de um único gênero, pode levar a grande prejuízo na execução do serviço, que é primordial para o desenvolvimento de aproximadamente 4.700 crianças e jovens que se alimentam diariamente nas unidades escolares.

Levando-se em conta as questões técnicas acima narradas, e a economia de escala, tem-se que a reunião de itens compatíveis em características é vantajosa, pelo fato de reduzir custos indiretos com logística, impostos, pessoal para entrega etc.

Percebe-se que prevalece o interesse da Administração contra formatações que não possuem eficiência. Ainda que contratar por itens seja possível nas compras públicas, no presente momento e considerando a finalidade da contratação, a falha de entrega de um item por uma das possíveis contratadas, pode ensejar prejuízo do fornecimento de refeições e, conseqüentemente, gerar o não fornecimento em prejuízo à alimentação dos alunos, à saúde e estabilidade emocional.

Assim, quanto à escolha por contratação em lotes, o agrupamento dos gêneros alimentícios com características aproximadas não exhibe incongruência, ao revés, denota coerência, harmonia, pertinência e, sobretudo, garante a ampla concorrência e economicidade, porquanto é evidente que as empresas do ramo se mostram mais interessadas na aquisição de grandes quantidades do que unidades, diante da impossibilidade de se reduzir custos indiretos.



MÉDIA DE PREÇOS - INSUMOS PERECÍVEIS

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO	PREÇO MÉDIO	
			VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 1				
1	3400 kg	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADA IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN): Carne de tilápia, livre de pele, cartilagens, espinhos, parasitas, aditivos químicos, ausência total de flavor (sabor de terra), de textura firme, cortado em formato de filés (cortes de 80g a 120g), sem aparas e isento de materiais estranhos ao processo de industrialização. Apresentar variação de peso após descongelamento de no máximo 10%. Deverá ser congelado IQF a temperatura de -18°C, transportado em condições que preservem tanto as características dos alimentos congelados, como também a qualidade dele quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Embalados em sacos de polietileno, resistente, atóxico, termossoldado com peso de 1kg a 2kg, devidamente identificado com o nome do fabricante, marca, peso, SIF/SISP/SIM ou SISBI, lote e validade mínima de 120 dias.	R\$ 66,11	R\$ 224.774,00
2	2800 kg	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA: Filé de peixe Tilápia inteiro, ou cortado ao meio, ou em iscas (<i>Oreochromis niloticus</i>), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfadoácido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Embalagem primária: plástica, termossoldado, transparente resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Peso líquido 700g. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.	R\$ 57,16	R\$ 160.048,00
3	3400 kg	FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF: filé de peixe piramutaba (<i>Branchyplatystoma vaillante</i>) limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa	R\$ 60,10	R\$ 204.340,00



		alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária embalagem atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para até 30kg.		
			REDUÇÃO LOTE 1:	R\$ 5.891,62
			VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$ 589.162,00
LOTE 2				
1	1000 kg	SALSICHA DE HOT DOG: Carne mecanicamente separada de aves, bovina, miúdos suínos, proteína de soja, gordura suína. Não deverá conter pimenta e Glutamato Monossódico. Embalagem: estas devem ser embaladas a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em embalagens de no mínimo 01 kg e no máximo 3 kg reembaladas em caixas de papelão reforçado, devidamente lacrada. O produto deverá ainda ser rotulado de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP/SIM ou SISBI.	R\$ 19,82	R\$ 19.820,00
2	1200 kg	LINGUICA TIPO CALABRESA: Carne Suína, CMS (Carne Mecanicamente Separada de Aves), Proteína de Soja (Agrobacterium tumefaciens e Bacillus thuringiensis) (2,5%), Sal refinado, Especiarias naturais (Alho, Pimenta vermelha e Pimenta branca), Condimento Calabresa, Regulador de acidez: Lactato de sódio (INS325), Estabilizante: Tripolifosfato de sódio (INS 451i), Realçador de sabor: Glutamato monossódico (INS 621), Antioxidante: Eritorbato de sódio (INS 316), Aroma natural de fumaça, Conservador: Nitrito de sódio (INS 250) e Corante natural Carmim de Cochonilha (INS 120). Contém cms de aves. não contém glúten. alérgicos: contém derivados de soja. Contém aromatizantes. Peso líquido por pacote deverá ser de 5kg.	R\$ 26,89	R\$ 32.268,00
3	1300 kg	APRESUNTADO: carne suína sem osso (pernil/paleta), água (de 30,6% a 33,6%), amido (de 1.6% a 2%), proteína de soja ((agrobacteriumtumefaciens e bacillus thuringiensis) (de 2,1 % a 2,5%), xarope de glicose desidratado, sal refinado, condimento califórnia (pimenta dedo de moça, cravo, aromas naturais: cravo e canela), regulador de acidez: lactato de sódio (ins 325), espessante: carragena (ins 407), estabilizantes: polifosfato de sódio (ins 4521) e tripolifosfato de	R\$ 28,71	R\$ 37.323,00



		sódio (ins 4511), realçador de sabor: glutamato monossódico (ins 621), antioxidante: eritorbato de sódio (ins 316), acidulantes: ácido láctico (ins 270) e ácido cítrico (ins 330), conservador: nitrito de sódio (ins 250) e corante natural carmim de cochonilha (ins 120), não contém glúten. contém aromatizantes. alérgicos: contém derivados de soja. Contém aromatizantes. Peso líquido por pacote deverá ser de 3,7kg a 4 kg		
			REDUÇÃO LOTE 2:	R\$ 894,11
			VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$ 89.411,00
LOTE 3				
1	10000 kg	NHOQUE MANDIOQUINHA CONGELADO: Mandioquinha, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico, água, sal, margarina com sal, óleo de soja, ovo integral pasteurizado desidratado, realçador de sabor glutamato monossódico e conservantes sorbato de potássio e propionato de cálcio. Alérgicos: contém derivados de trigo, derivados de soja, ovos e derivados de leite contém lactose contém glúten. Informação nutricional Porção de 100g: Valor Energético de 172kcal a 198kcal, Carboidratos de 32g a 40g, Proteínas de 4,3g a 4,7g, Gorduras Totais de 2,0g a 2,5g, Gorduras Saturadas de 0g a 0,5g, Gorduras Trans 0g, Fibra Alimentar 1,1g a 1,5g, Sódio de 850mg a 930mg. Prazo de validade: 90dias, sob condições de armazenamento à -12°C. Peso líquido por pacote deverá ser de 1kg.	R\$ 37,53	R\$ 375.300,00
2	10000 kg	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO: Flocos de batata, farinha de soja, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, margarina com sal, ovo integral desidratado, conservantes sorbato de potássio INS 202 e propionato de cálcio INS 282, realçador de sabor glutamato monossódico INS 621. Alérgicos: contém derivados de leite, trigo, soja. Contém glúten Contém lactose. Informação nutricional: Porção de 100g (1 xícara), Valor Energético de 98kcal a 112kcal, Carboidratos de 15g a 17g, Proteínas de 7,1g a 8,5g, Gorduras Totais de 1,5g a 1,7g, Gorduras Saturadas de 0g 0,40g, Gorduras Trans 0,0g, Fibra Alimentar 1,8g a 2g, Sódio de 528g a 761,7mg. Prazo de validade: 90dias, sob condições de armazenamento à -12°C. Peso líquido por pacote deverá ser de 1kg.	R\$ 34,70	R\$ 347.000,00
3	10000 kg	PÃO DE QUEIJO ASSADO E CONGELADO DE 15 A 18 GRAMAS: Ingredientes: Fécula de mandioca, água, ovos, óleo de soja, soro de leite, queijo, sal e aroma de queijo. Alérgicos: contém ovo e derivado de leite. Não contém glúten- contém lactose. Informação nutricional Porção de 15g - 1 unidade, Valor Energético de 27kcal a 33kcal, Carboidratos de 4g a 4,6g, Proteínas 0g a 0,2g, Gorduras Totais máx. 1,5g, Gorduras Saturadas máx 0,28g, Gorduras Trans 0g, Fibra Alimentar 0g a 0,2g, Sódio de 10,8mg a 12mg. Prazo de validade: 180 dias, sob condições de armazenamento à -18°C. Peso líquido por pacote deverá ser de 1 a 2kg	R\$ 34,17	R\$ 341.700,00
			REDUÇÃO LOTE 3:	R\$ 10.640,00
			VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$ 1.064.000,00
LOTE 4				
1	10.000 kg	CARNE IN NATURA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) – COXÃO MOLECUBOS/TIRAS - Carne bovina, os cubos/tiras devem ser congelados individualmente (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem	R\$ 48,58	R\$ 485.800,00



		animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP/SIM ou SISBI. Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoladada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote aprox. de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 7%		
2	10000 kg	CARNE IN NATURA MOIDA SEM OSSO IQF- PATINHO - Carne bovina extra limpa, na forma moída e congelada. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP/SIM ou SISBI Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12	R\$ 47,75	R\$ 477.500,00
3	3500 kg	CARNE BOVINA, COXÃO MOLE EM FORMA DE CUBOS TEMPERADO: Contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: Carne de bovino em cubo, tipo coxão mole. Ingredientes: cebolinha, cebola, alecrim, salsa, tomate, tomilho, aipo, páprica, sal. Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, perfeitamente lacradas, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido (2kg) por embalagem. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado, reforçada, que resiste às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa	R\$ 57,06	R\$ 199.710,00
4	6000 kg	CARNE BOVINO MOÍDA, PATINHO COM MILHO CONGELADA IQF - Carne de bovino (70%) moída, tipo patinho, acrescido de legume (30%) milho, previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Embalagem primária deverá ser de 1 a 2 kg, de polietileno atóxico e transparente. O prazo de validade deverá ser de 180 a 360 dias e data de fabricação de até 30 dias no momento da entrega.	R\$ 54,84	R\$ 329.040,00
5	3900 kg	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, IQF recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola	R\$ 67,29	R\$ 262.431,00



		comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína de 20g a 24g. Gordura totais (máx.): 6g; Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP/SIM ou SISBI		
6	2000 kg	CARNE IN NATURA FÍGADO BOVINO CONGELADO EM ISCAS IQF - Deverão ser apresentados congelados, livre de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, odor, sabor próprios. Embalagem primária: sacos a vácuo, tipo "Cryovac", termo encolhíveis, atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termos soldada. Peso líquido: pacote de 1 ou 2 kg. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP/SIM ou SISBI O produto deverá apresentar a validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	R\$ 26,41	R\$ 52.820,00
7	3000 kg	CARNE BOVINA (LAGARTO) – Lagarto em fatias de aproximadamente 1 cm de espessura: Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, congelada IQF, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. Embalagem primária: pesando de 1kg a 2kg em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem	R\$ 57,73	R\$ 173.190,00
8	5000 kg	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM ISCA FLOCADO CONGELADO IQF – Carne bovina tipo patinho, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem osso, sem gordura aparente, contendo no máximo 6% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo e sem aponevroses, manipulada sob rígidas condições de higiene, Deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a processo de congelamento IQF;. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro	R\$ 50,82	R\$ 254.100,00



		de 2003.). Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.		
9	5000 kg	CARNE BOVINA MÚSCULO TRASEIRO EM RODELAS IQF - Especificações: músculo bovino com no máximo 10% de gordura fracionado em rodela aproximadamente 60 gr. Congelado. Aspecto: próprio da espécie sem presença de ossos e de aponevroses. Cor: própria da espécie sem manchas esverdeadas ou pascentas. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, pacotes de 1 ou 2kg. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade transportada em condições que preservem as características do alimento congelado caixas com capacidade de até 10 kg.	R\$ 49,73	R\$ 248.650,00
10	5000 kg	CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM BIFES CONGELADO IQF - Proveniente de machos bovinos, sadios abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem. Embalagem primária em sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicas, resistentes, pesando 02 quilos. O produto deverá ser rotulado contendo: nome endereço do estabelecimento, constando obrigatoriamente registro no órgão competente e data de produção e validade. Os Bifes devem pesar 40 a 60 gramas cada	R\$ 55,94	R\$ 279.700,00
11	5000 kg	ALMONDEGA 100% BOVINA CONGELADA (IQF): Ingrediente: 100% carne bovina, com 15 gramas cada unidade, sendo aceito uma variação no peso individual de até 7%, sem temperos ou condimentos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 1 a 5 Kg. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo SIF/SISP. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado (temperatura aproximada de -18°C) e com validade de 180 dias	R\$ 42,85	R\$ 214.250,00
12	5000 kg	HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO 52GRS: Ingredientes: Carne bovina, gordura bovina, proteína de soja (4%), sal, cebola, alho, estabilizante INS 451i, aroma idêntico ao natural de churrasco, espessante INS 407a, corante IV INS 150d e antioxidante INS 316. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten Embalagem primária: Saco de polietileno de baixa densidade laminado, termos soldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente com impressão, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem primária com peso de 02 kg	R\$ 36,18	R\$ 180.900,00



			REDUÇÃO LOTE 4:	R\$ 31.580,91
			VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$ 3.158.091,00
LOTE 5				
1	8000 kg	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO EM CUBOS (IQF) - In natura, extralimpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 5% de gorduras, cortada em cubos, medindo aproximadamente 3x3x3 cada cubo, congelada IQF (congelamento rápido, individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termos soldado, atóxico, contendo 02 Kg. Nó rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/ SISP. Deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente contendo 12 a 24 Kg.	R\$ 33,98	R\$ 271.840,00
2	5000 kg	LOMBO SUÍNO EMPANADO - Especificação: lombo de suíno fatiado, farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho*, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e piro fosfato ácido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e glicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada, aveia, peixe e derivados de leite. Valor Energético de 280kcal a 302 kcal, Carboidratos de 18g a 25g, Proteína de 19g a 24g, Gorduras Totais de 12g a 14g, Gorduras Saturadas de 0g a 4g, Gorduras Trans 0g, Fibras 0g, Sódio máx. 741mg. Embalagem Primária: Sistema plástico termos soldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento: 700g. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade para 10kg.	R\$ 37,71	R\$ 188.550,00
			REDUÇÃO LOTE 5:	R\$ 4.603,90
			VALOR TOTAL DO LOTE:	R\$ 460.390,00
LOTE 6				
1	10500 kg	FILEZINHO DE FRANGO, SASSAMI, CONGELADO, IQF: (s/ pele e s/ osso) - Descrição: Filezinho de frango, sassami, isentos de ossos, pele e cartilagens, congelamento IQF. Validade Mínima: mínimo de 06 (seis) meses sob congelamento. Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes atóxicos, termo selada, com peso líquido aproximado 01 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada. Condições de transporte: Os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos	R\$ 28,76	R\$ 301.980,00



		adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.		
2	5000 kg	CARNE TIPO CORTES DE FRANGO, TEMPERADOS, GRELHADOS E CONGELADOS (FILEZINHO/SASSAMI EM PARTES) -Especificação: Cortes de frango, água sal, amido de arroz dextrose de milho. Não contém glúten com registro no SIF/DIPOA; cortado em 4 partes com peso de 5 a 40 gramas (80% das peças para preparo direto ao forno Característica: de acordo com a legislação vigente e atender aos itens: proporção natural 5 a 80 gramas, coloração uniforme, levemente dourada, não queimada, tempero suave com pouco sal, textura macia. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termos soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto . Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão reforçado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Máximo de 12 kg	R\$ 49,23	R\$ 246.150,00
3	5200 kg	EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES: Recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteína texturizada de soja), proteína isolada de soja, CMS (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura-brócolis-milho) emulsificantes, mono e glicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), corante natural caramelo (INS 150a), poli fosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico (INS 330) antioxidante isoacorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. CONTÉM GLÚTEN Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termos soldado, transparente com capacidade para 2 a 3 kg de produto . Secundária: Caixa de papelão reforçado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes	R\$ 31,36	R\$ 163.072,00
4	2800 kg	CARNE DE FRANGO MOÍDA COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF; sendo peito de frango moído em disco 6mm, sem osso, sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter: carne de frango, cebola, alho, colágeno hidrolisado, mostarda, cúrcuma, laranja, cenoura, aipo marrom, salsa cebolinha, alecrim, orégano, tomilho, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetida a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente em pacotes aproximados de 2 kg.	R\$ 36,86	R\$ 103.208,00
5	6000 kg	CARNE DE FRANGO PEITO EM FORMA DE TIRAS/CUBOS COM	R\$ 34,87	R\$



		ESPECIARIASNATURAIS IQF: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter carne de frango, cebola, alho, colágeno hidrolisado, mostarda cúrcuma, laranja, cenoura, aipo marrom, salsa cebolinha, alecrim, orégano, tomilho, sem quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes .Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2 kg		209.220,00
6	8000 kg	CARNE DE FRANGO IN NATURA, FILÉ DE COXA/SOBRECOXA CONGELADOS - produto cárneo cru obtido a partir de recortes de frango coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso tipo filé - submetido ao processo tecnologicamente adequado. Proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de pele, ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponeuroses. Não poderá apresentar mais de 10% de degelo, deverá ser sem adição de sal, temperos, aditivos e soja. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). aspecto/textura: característico firme e não pegajoso, cor: rosada escura característica de carne de coxa e sobrecoxa, odor: característico de carne de frango e sabor: característico não temperado, embalagem primária: saco ou filme de polietileno transparente atóxico termo soldado com capacidade para 1kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20kg. Prazo de validade: mínima de 6 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo dispor de 75% do prazo de validade no ato da entrega. Fabricante e produto devem estar devidamente registrados nos estabelecimentos competentes SIF, SISP, SIM.	R\$ 31,28	R\$ 250.240,00
7	5000 kg	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO IQF EM CUBOS - Produto obtido do corte manual da sobrecoxa retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, os filés devem ser congelados individualmente (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Polietileno transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses	R\$ 31,98	R\$ 159.900,00
8	2500 kg	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF): Com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores	R\$ 55,53	R\$ 138.825,00



		nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas: 17- gorduras totais (máx.): 6 Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão reforçado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Máximo de 12 kg.		
9	5000 kg	ALMÔNDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF: carne 100% de frango processada com formato de almondega de 15gr a 25 gr. Congelado. Toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de aproximadamente 2 kg. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 20 kg.	R\$ 41,49	R\$ 207.450,00
REDUÇÃO LOTE 6:			R\$ 17.800,45	
VALOR TOTAL DO LOTE:			R\$ 1.780.045,00	
LOTE 7				
1	2000 kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA: embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma.364 de 04/09/97 e nta-11(decreto 12486 de 20/10/78), e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato das entregas aos proced. Administrativos determinados pelo mapa	R\$ 50,96	R\$ 101.920,00
2	30000 un	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE BANANA: Descrição completa: iogurte integral com polpa de banana, sem conservantes, sem açúcar. Ingredientes: leite em pó integral reconstituído, polpa de banana, soro de leite em pó reconstituído e fermentos lácteos. Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados do leite de vaca. Devidamente rotulado. Embalagem: plástico de polietileno, peso líquido: 130g. Validade 21 dias a partir da data de fabricação	R\$ 4,34	R\$ 130.200,00
3	50000 un	IOGURTE INTEGRAL LÍQUIDO PRONTO PARA BEBER SABORES (MORANGO, COCO, LEITE CONDENSADO, FRUTAS VERMELHAS, SALADA DE FRUTAS E BANANA): Descrição mínima: leite, açúcar, fermento lácteo, preparado de frutas, entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não	R\$ 3,85	R\$ 192.500,00



		descaracterizem o produto. Validade mínima de 45 dias na data da entrega, contendo número de registro do produto no órgão competente. Plástico de polietileno, peso líquido: 200g. Apresentar 1 amostra de cada sabor.		
4	10000 un	LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO: Ingredientes: leite em pó desnatado reconstituído, xarope de açúcar (água, açúcar e estabilizante pectina), dextrose, aroma idêntico ao natural de baunilha e fermentos lácteos. Não contém glúten. Alérgicos: contém leite e derivados. Contém lactose. Embalagem primária: deverá ser acondicionadas em embalagens plástico de polietileno, peso líquido: 130g devidamente lacrados, resistentes, termo soldadas, sem perfurações ou vazamentos, contendo rotulagem de acordo com legislação vigente (rdc 360) devidamente aprovada para contato direto com alimentos, contendo nome e composição do produto, peso líquido, lote, data de fabricação, data de validade, número do registro do órgão oficial, cnpj, endereço do fabricante, distribuidor, de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Embalagem secundária: deverá ser acondicionada em caixas de papelão reforçado ou fardos plásticos, adequadas ao empilhamento recomendado, devidamente lacradas, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Transporte: entregue sob refrigeração de 1º c a 10º c graus. Validade: mínima de 40 dias.	R\$ 2,99	R\$ 29.900,00
5	10000 un	IOGURTE DESNATADO COM PREPARADO DE MORANGO ZERO LACTOSE: Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, preparado de morango e outros ingredientes desde que permitido por legislação vigente. Embalagem com 150 a 170 gramas.	R\$ 4,07	R\$ 40.700,00
REDUÇÃO LOTE 7:			R\$ 4.952,20	
VALOR TOTAL DO LOTE:			R\$ 495.220,00	
LOTE 8				
1	5000 kg	POLPA DE FRUTA: Polpa de fruta congelada, diversos sabores: Ácidos e adição de vitaminas e minerais, permitidos pela legislação. Primária: Embalagem plástica, atóxica, resistente, mínimo de 0,1 Kg e máximo 1 kg. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - 6 meses a partir da data de fabricação	R\$ 30,28	R\$ 151.400,00



	Valor total lote 8:	R\$ 151.400,00
	Redução lote 8:	R\$ 150,00
	VALOR TOTAL	R\$ 7.787.719,00

3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

3.1. A contratação possibilitará o fornecimento irrestrito da Alimentação Escolar atendendo as necessidades nutricionais do público atendido, respeitando as normas

3.2. Todos os produtos devem seguir a descrição específica do certame, devidamente acondicionadas nas embalagens adequadas, manuseadas no transporte de maneira cuidadosa.

3.3. Qualquer embalagem violada ou danificada será descartada pelo funcionário receptor e deverá ser prontamente substituída pelo fornecedor.

3.4. Os funcionários da vencedora, no ato da entrega das mercadorias nos estabelecimentos de ensino, deverão estar devidamente uniformizados e munidos de documento pessoal com foto para identificação.

3.5. Deverão ser respeitados os horários de funcionamento das unidades, conforme relação a ser disponibilizada pela Coordenadoria Municipal da Educação nos atos dos pedidos.

3.6. Por motivo de segurança, nos períodos de intervalo dos alunos, não serão abertos os portões para entrega, tendo, portanto, o entregador que aguardar o fim dos intervalos para adentrarem os pátios, salvo, unidades com acesso externo aos pátios.

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

4.1.1 - A empresa vencedora terá o prazo de até **15 (quinze) dias úteis** para apresentar à Coordenadoria Municipal da Educação, sito à Rua São Benedito, 366, Centro de Taquarituba-SP, as amostras e documentação técnica, conforme estabelecido no Anexo I – Termo de Referência, em até 15 (quinze) dias úteis após finalização do certame. A empresa vencedora deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada produto, ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto, Registro de rótulo, Registro SIF/SISP/SIM ou SISBI, Laudo Bromatológico dos itens ofertados, Licença Sanitária Estadual ou Municipal; Cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; Certificado de calibração rastreado pela Brasileira de Calibração (RBC Inmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.



4.1.2 - Os laudos bromatológicos deverão ser emitidos por laboratório oficial. Para os itens de Carne Bovina deverá ser apresentado características físico-química: teor de colágeno 1% (máximo) através do laudo bromatológico.

4.1.3 - Não serão aceitas amostras que não apresentarem as fichas técnicas correspondentes.

4.1.4 - Conforme especificações do Edital, para serem analisadas pela equipe técnica da Coordenadoria Municipal da Educação, nomeados pela **Portaria CME Nº 42 de 08 de novembro de 2023** – “*Designa Comissão de Avaliação de amostras de insumos da Merenda Escolar*”

a) As amostras deverão estar identificadas com o nome da Empresa vencedora e o número do item, bem como o número do processo, devendo a marca/procedência da amostra ter sido apresentada na proposta comercial.

b) Os Documentos e amostras apresentadas serão analisados pela Equipe Técnica nomeada, a fim de conferir a compatibilidade das mesmas para com as descrições dos Anexos deste Edital.

c) Havendo rejeição dos documentos e amostras, a licitante será desclassificada e, observada a ordem de classificação, serão convocadas as demais licitantes, com vistas à celebração da contratação.

d) A licitante que não apresentar ou tiver documentos e amostras rejeitadas estará sujeita à aplicação das penalidades previstas em lei.

e) As AMOSTRAS apresentadas deverão corresponder às mesmas características e MARCA do produto que, sendo vencedora, deverá a CONTRATADA fornecer e, deverão estar dentro dos padrões e Ficha Técnica.

4.1.5. **Anote-se que os itens foram escolhidos para amostra por cautela da Administração que, por vezes, se deparou e verificou experiências de outros órgãos, com o fornecimento de produtos INSATISFATÓRIOS, ineficazes e que trouxeram prejuízo à qualidade esperada não apenas pela Administração, MAS PELOS ALIMENTADOS (ALUNOS BENEFICIÁRIOS).**

Assim, a escolha contemplou o indicador de maior uso no preparo das refeições, sendo que a impropriedade de tais itens pode prejudicar o resultado da ação educacional – que é o fornecimento de **alimentação com qualidade e serem prejuízo à saúde.**

Deste modo, a avaliação se fará mediante confronto das informações nutricionais presentes no edital e anexos, daquelas inseridas na ficha técnica e embalagem dos produtos ofertados e submetidos à fase de amostras, não sendo necessário qualquer outro critério objetivo.

4.2. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA



4.2.1. Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestado (s) emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimento pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do (s) lote (s) que estiver ofertando

4.3 EXECUÇÃO DO OBJETO

4.3.1. As empresas vencedoras do certame licitatório, deverão prontamente as solicitações de fornecimento emitidas pelo setor responsável, em quantidade e locais de entrega conforme pedidos emitidos pela Coordenadoria Municipal da Educação, sendo as entregas ponto a ponto conforme endereços dos prédios a seguir:

- I- E.M. Prof^a Bernadete de Lourdes Gomes Cláudio -- fases 1 e 2 - 1º ano a 5º ano Rua Joel Gomes, nº 6 – Bairro Novo Centro - (14) 3762-2848
- II- E.M. Prof^a Virginia O. M. de Moraes -- fases 1 e 2 - 1º ano a 5º ano Rua Manoel Joaquim Mendes, nº 471 – Vila São Vicente - (14) 3762-1526
- III- E.M. Prof^a Julieta Trindade Evangelista - -- fases 1 e 2 - 1º ano a 5º ano Av. Cel João Quintino, nº 513 – Centro - (14) 3762-1029 – (14) 3762- 2909
- IV- E.M. Prof^a Maria de Lourdes Medeiros Rolim dos Santos- -- fases 1 e 2 - 1º ano a 5º ano Rua Ângelo de Oliveira, nº 534 – Vila Santa Rita de Cássia - (14) 3762-3015
- V- E.M.E.I. Professora Flávia Grasselli de Oliveira -- Ed. Infantil Rua Pedro Sia, nº 33 – Parque São Roque - (14) 3762-2850
- VI- E.M. Prof^a Consuello Monteiro Gonçalves – Ed. Infantil Rua Rua Angelo Pinto Gonçalves, nº 318 – CDHU Amélia Firmo de Melo - (14) 3762- 3999
- VII- E.M.E.I. Prof^a Áurea Lamarca – Ed. Infantil Rua Manoel Roberto, nº 235 – Vila Ouro Branco – (14) 3762-3849
- VIII- E.M.E.I. Prof^a Jacyra Lopes Rodrigues – Ed. Infantil Rua Olimpio Gomes de Camargo, nº 40 – Vila Santa Rita de Cássia – (14) 3762-1988
- IX- E.M. Prof^a Celia de Castilhos Ferreira – Educação Infantil e 1º ao 5º ano Rua José Maria Tomazi, s/n -Bairro dos Aleixos – (14) 3762-2987
- X- E.M. Prof^a Maria Esther Di Paschoal – Educação Infantil Rua Acácio Gomes, nº 877 - Conjunto Habitacional Pedro Barros – (14) 3762-3173
- XI- E.E. José Penna – Fundamental Anos Finais e Ensino Médio Rua 24 de dezembro, nº 559 – Centro – (14) 3762-1603 – (14) 3762-1105 – (14) 3762- 2611
- XII- E.E. Prof^o Guido Dias de Almeida – Fundamental Anos Finais e Ensino Médio Rua Maria Madalena Gabriel, s/n – Centro – (14) 3762-2333
- XIII- E.E. Prof^o Dimas Mozart Silva – Fundamental Anos Finais e Ensino Médio Rua Manoel Joaquim Mendes, nº 661 – Vila São Vicente – (14) 3762-1444 – (14) 3762-1818
- XIV- - E.E. Prof^o José Ap. Castelucci – Fundamental Anos Finais e Ensino Médio Rua José Maria Tomazi, s/n - Bairro dos Aleixos – (14) 3762-2029
- XV- E.E. Dr. José Pires de Carvalho – Fundamental Anos Finais e Ensino Médio Rua Pedro Sia – Bairro Santa Rita de Cássia – (14) 3762-2844 – (14) 3762-2843
- XVI- ETEC – Prof^a Terezinha Monteiro dos Santos – Ensino Médio e Técnico Rua Mal. Floriano Peixoto, nº 989 – Centro – (14) 3762-1755 – (14) 3762-1401 XVII - Projeto



Criança Esperança – Av. João Osvaldo Leiva, nº 400 – Bairro Novo Centro - (14) 3762-3100

XVII- Projeto Criança Esperança – Rua Joaquim Rodrigues Primo, nº 182 – Bairro dos Aleixos - (14) 3762-1501 5.3.2 –

4.3.2. TODO FORNECIMENTO SEGUIRÁ O FLUXOGRAMA ABAIXO:

Etapa I – Elaboração do Cardápio pela Nutricionista Responsável

Etapa II – Pedido dos produtos pela nutricionista

Etapa III – Emissão de solicitação de materiais autorizado pelo Coordenador Municipal da Educação

Etapa IV – Emissão de solicitação de fornecimento autorizado pelo departamento de compras, mediante empenho e enviada ao fornecedor.

ETAPA V – O FORNECEDOR TERÁ 5 DIAS ÚTEIS PARA ENTREGA DAS MERCADORIAS SOLICITADAS, NA INTEGRALIDADE DA QUANTIDADE PRESENTE NA SOLICITAÇÃO DE FORNECIMENTO.

Etapa VI – Acompanhamento da entrega, verificando quantidade, especificações e locais de entrega.

4.3.3 - Todos os produtos devem seguir a descrição específica do certame, devidamente acondicionadas nas embalagens adequadas, **manuseadas no transporte de maneira cuidadosa**. Qualquer embalagem violada ou danificada será descartada pelo funcionário recebedor e deverá ser prontamente substituída pelo fornecedor.

5 - GESTÃO DO CONTRATO

a) Fiscal do Contrato: Camila Maratta Montanha de Souza – CRN3-25028

b) Gestor do Contrato: Kleberson Andrade Gomes de Camargo – Coor. Mun. Da Educação.

5.1. A fiscalização e acompanhamento do contrato serão de responsabilidade do discal do contrato, de funcionários da contratante, gestor de contrato e poderá ser acompanhado pelo Conselho Municipal da Alimentação Escolar instituído pelo Decreto Nº 97, de 22 de março 2021 “*Dispõe sobre a adequação da nomeação dos membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) à Lei Federal Nº 11.947*” e Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – COMSEA do município de Taquarituba, instituído pelo Decreto Nº 302, de 13 dezembro de 2021 que “*Dispõe sobre a nomeação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar Nutricional - COMSEA do Município de Taquarituba*”.

6 - MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

a) Do fornecedor dos serviços (contratada) Entregar os produtos de acordo com o pactuado, não sendo aceito, em hipótese alguma produtos similares; responsabilizar-se por todo ônus referente a entrega dos produtos do lote ao qual fora contemplado no certame, no local indicado na Solicitação de Fornecimento



indicado pelo Departamento de Compra; responsabilizar-se pela troca dos produtos recusados no recebimento.

- b) Do contratante: Proceder ao pagamento, no prazo e condições estabelecidas nas Condições de Pagamento, constantes deste contrato.

7 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

7.1. Por tratar-se de produtos perecíveis, que necessitam estar em constante refrigeração, a entrega deles deverá ocorrer ponto-a-ponto conforme informações nas solicitações a serem realizadas. Os veículos refrigerados devem seguir as normas previstas na Portaria CVS 15, apresentando Cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal e Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBC Inmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.

7.1.1. Tal solicitação tem como justificativa, pelo objeto se tratar de alimento altamente perecível, onde qualquer exposição à temperatura alheia aquela recomendada pelas autoridades sanitárias competentes, pode colocar em risco a qualidade e conseqüentemente a saúde do público que venha a consumir. Sendo que na ocasião, torna-se ainda mais delicado, uma vez que parte considerável das solicitações serão para consumo de crianças pequenas entre 0 e 5 anos de idade, onde os cuidados devem ser redobrados.

7.2. A empresa vencedora terá o prazo de até 15 (quinze) dias úteis para apresentar à Coordenadoria Municipal da Educação, sito à Rua São Benedito, 366, Centro de Taquarituba-SP, as amostras e documentação técnica, conforme estabelecido no Anexo III – Termo de Referência, em até 15 (quinze) dias úteis após finalização do certame. A empresa vencedora deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada produto, ficha técnica assinada pelo responsável técnico do produto, Registro de rótulo, Registro SIF/SISP/SIM ou SISBI, Laudo Bromatológico dos itens ofertados, Licença Sanitária Estadual ou Municipal; Cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBC Inmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.

7.2.1. Os selos de Registro SIF/SISP/SIM ou SISBI, seguem a Instrução Normativa Nº 17, de 6 de março de 2020, Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, Lei Federal Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 “*Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal*” e Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017. Logo a garantia de que o produto solicitado advém de uma estrutura segura e de qualidade, fiscalizada por órgãos públicos competentes, mediante legislação vigente.

7.2.2. A solicitação de Laudo Bromatológico, pacificada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, por meio da SÚMULA Nº 42 - Nas aquisições de gêneros alimentícios, a apresentação de laudo bromatológico do produto, quando exigida, deve ser imposta apenas à licitante vencedora e mediante prazo suficiente para



atendimento. A solicitação tem como motivação garantir a qualidade e a procedência dos produtos solicitados, onde já reconhecida pelo TCE-SP como um critério legal, tal solicitação corrobora para uma contratação mais segura e eficiente para municipalidade.

7.3. Conforme especificações do Edital, para serem analisadas pela equipe técnica da Coordenadoria Municipal da Educação, nomeados pela Portaria CME Nº 42 de 08 de novembro de 2023 – “Designa Comissão de Avaliação de amostras de insumos da Merenda Escolar”

9 - ESTIMATIVA DE PREÇO:

Através de cotações de preços juntadas aos autos, resultando no preço médio orçado definido na Tabela de itens relacionada no item 1 deste termo de referência.

10 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

A presente contratação deverá ser paga com Recursos Próprios - distribuição gratuita, e está previsto no Plano Anual de Contratações.

Taquarituba, 1º de março de 2024.

JEDSON HENRIQUE TOLEDO DE CARVALHO
Coordenador Municipal de Compras



ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024

PROCESSO ADM. LICITATÓRIO Nº 009/2024

OBJETO: "Registro de preço para aquisição de alimentos perecíveis destinados para as unidades escolares municipais, estaduais, projetos, ETEC, pelo período de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação da Coordenadoria Municipal da Educação, conforme especificações do Anexo I do Edital"

DADOS DA PROPONENTE

RAZÃO SOCIAL: _____

Nº DO CNPJ: _____

ENDEREÇO COMPLETO: _____

TELEFONES: _____

E-MAIL: _____

CONTA BANCÁRIA: _____

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA/ PROCEDÊNCIA	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

Prazo de Validade da Proposta XX dias

_____, ____ de _____ de 2024

Nome do Responsável (Carimbo da Empresa e CNPJ)

NOTA:

Além do modelo acima, a proposta deverá obedecer também às especificações contidas no Edital.



NOME e QUALIFICAÇÃO completos do representante da empresa que a representará no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, no caso de ser a licitante vencedora do certame, conforme tabela abaixo:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG: _____

Data de Nascimento: _____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

IMPRIMIR EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA.



ANEXO III

DECLARAÇÃO CONJUNTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2024

Eu (**nome completo**), representante legal da empresa (**denominação da pessoa jurídica**), participante do PREGÃO ELETRÔNICO nº 005/2024, da Prefeitura Municipal de Taquarituba, **DECLARA**, sob as penas da lei:

a) Que atendo aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

b) Sob pena de desclassificação, **DECLARA** que minha proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

c) Estar ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto a Prefeitura de Taquarituba, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município;

d) Para microempresas ou empresas de pequeno porte: Que a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos conheço na íntegra, e de não haver celebrado contrato e ata de registro de preços com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida, no ano-calendário de realização da licitação, para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte previsto no § 2º do artigo 4º da Lei 14.133, de 01 de Abril de 2021;

e) Que o objeto ofertado atende a todas as especificações exigidas no Termo de Referência - Anexo I do Edital e que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação da proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, fretes e lucro.

f) está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta



vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

g) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

h) não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

i) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.

j) Declaro que a Cooperativa proponente cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021. (APENAS SE FOR COOPERATIVA)

k) Declaro, ainda, que cumpro os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021. (APENAS NO CASO DE ME/EPP)

....., de de 2024

Nome e assinatura do representante
RG nº.....



ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARITUBA, com sede na Avenida Mario Covas nº 1915 - Novo Centro, na cidade de Taquarituba/SP, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 46.634.218/0001/07..., neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico nº 005/2024, para REGISTRO DE PREÇOS, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 457, de 28 de dezembro de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto *“Registro de preço para aquisição de alimentos perecíveis destinados para as unidades escolares municipais, estaduais, projetos, ETEC, pelo período de 12 (doze) meses, em atendimento à solicitação da Coordenadoria Municipal da Educação, conforme especificações do Anexo I do Edital”*

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
ITEM/LOTE	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA/ MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o Município de Taquarituba, através da Coordenadoria Municipal de Compras, sendo auxiliado para acompanhamento e fiscalização da execução, pela Coordenadoria Municipal da Educação.



4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação conforme artigo nº 125 do Decreto nº 457/2023.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir de sua assinatura, de ---/---/---- até ---/---/-----, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Na formalização do Contrato ou Nota de Empenho, deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio contrato, de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.3. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.3.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário.

5.3.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.3.2.1.1. Aceitarem cotar os bens, com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação.

5.3.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.4. O registro a que se refere o item 5.3.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.5. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.6. A Convocação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.3.2. somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:



5.6.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

5.7. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.8. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.8.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.9. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.10. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.8, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.11. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;



6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem



de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.3.2.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 121, § 1º, do Decreto nº 457/2023; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:



- 8.4.1. Por razão de interesse público;
- 8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

10. CONDIÇÕES GERAIS

As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada, e, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



ANEXO

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA/ MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL